

DAFTAR PUSTAKA

1. Adri, Delvi dan Wikanastri Hersoelistyorini. 2013. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol.4 (7) hal:1–7.
2. Angraini, Tuty. 2017. Proses dan Manfaat Teh. Padang: Penerbit Rumah Kayu.
3. AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
4. Atoui AK, Mansouri A, Boskou G, Kefalas P. Teh dan infus herbal: aktivitas antioksidan dan profil fenoliknya. *Kimia Makanan* 2005;89:27–36.
5. Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sens ori* (SNI 01-2346-2006). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
6. Badan Pusat Statistik Indonesia. 2018. Statistik Teh Indonesia 2018. Jakarta: BPS RI.
7. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (BPS). 2019. Provinsi Sumatera Barat dalam Angka. Padang: BPS Provinsi Sumatera Barat.
8. Badan Standarisasi Nasional. 2016. Teh Hijau. SNI 3945 : 2016.
9. Basmal, J; Sedayu, B.B, Utomo,B.S.B, (2013). Kinerja Alat Pengering Mekanis Type Vertikal untuk Ikan Petek (*Leiognathus* Sp), Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, Vol. 08, No. 1, pp. 34-43.
10. Desmiaty, Y.; Ratih H.; Dewi M.A.; Agustin R. Penentuan Jumlah Tanin Total pada Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk) dan Daun Sambang Darah (*Excoecaria bicolor* Hassk.) Secara Kolorimetri dengan Pereaksi Biru Prusia. *Ortocarpus*. 2008. 8, 106-109.
11. Dhianawaty, D. dan Ruslin. 2015. *Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Metanol Akar Imperata cylindrica (L) Beauv.* MKB. 47(1):60-64.

12. Fajrina, A., Jubahar, J., Sabirin, S. 2016. Penetapan Kadar Tanin pada Teh Celup yang Beredar Dipasaran Secara Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Farmasi Higea*, Vol.8, No. 2.
13. Ferdiansyah. 2010. Evaluasi Kinerja Oven Pengering Kakao (*Theobroma cocoa* L.). Skripsi. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
14. Folin, O. dan V, Ciocalteu. 1927. On Tyrosine and Tryptophane Determinations in Proteins. *Jour, Bio, Chem.*, 73 : 627-650, 1927, in. Todd-Sanford, 10. 412.
15. Hagerman, A. E. (2002). *Tannin Chemistry*. Departement Chemistry and Biochemistry. Miami University. Oxford, USA.
16. Huang, D., Ou, B., and Prior, R.L., 2005. *The Chemistry behind Antioxidant Capacity Assays*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 1841-1856.
17. ISO 14502-1: 2005. Determination of substances characteristic of green and black tea. Part 1 Content of total polyphenols in tea. Colorimetric method using FolinCiocalteu reagent.
18. Jamal, R. (2010). *Prinsip – prinsip Dasar Isolasi dan Identifikasi*. Padang: Penerbit Universitas Baiturrahma.
19. Juniaty, Towaha Balittri. 2013. *Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (Camellia sinensis)*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol.19 No.3.
20. Karina, Anita. 2008. *Pemanfaatan Jahe (Zingiber Officinale Rosc.) dan Teh Hijau (Camellia Sinensis) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan*. Skripsi Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
21. Kementerian Kesehatan RI. 2004. *Parameter Pencemar Udara dan Dampaknya terhadap Kesehatan*. Jakarta, Indonesia.
22. Lou S, Lai Y, Huang J, Ho C, Ferng L. Efek pengeringan pada komposisi flavonoid dan aktivitas antioksidan kumquat imatur. *Kimia Makanan*. 2015; 171 :356–363. doi:10.1016/ j.foodchem.2014.08.119.

23. Martono, Y. Martono, S. 2012. Analisis Kromatografi Cair Kinerja tinggi untuk Penetapan Kadar Asam galat, Kafein dan Epigallocatekin Galat pada beberapa Produk Teh Celup. *Jurnal agriTECH*. Vol 32, No. 4.
24. Nurhanan, A.R., WanRosli, W.I., Mohsin, S.S.J., 2012. Total Polyphenol Content and Free Radical Scavenging Activity of Cornsilk (*Zea mays* hairs). *Sains Malaysiana* 41(10), 1217-1221.
25. Prakash, A., 2001. Antioxidant Activity. *Medallion Laboratories Analytical Progress*. 19(2), 1-4.
26. Putri, E.P.D. 2012. Konsentrasi PM 2,5 di Udara dalam Ruang dan Penurunan Fungsi Paru pada Orang Dewasa di Sekitar Kawasan Industri Pulo Gadung Jakarta Timur Tahun 2012. *Skripsi*. Universitas Indonesia.
27. Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
28. Rahimmalek, M., & Goli, S. A. H. (2013). Evaluation of Six Drying Treatments with Respect to Essential Oil Yield, Composition and Color Characteristics of *Thymys daenensis* subsp. *Daenensis*. *Celak Leaves. Industrial Crops and Products*, 42, 613 – 619.
29. Rhofita, E.I. 2016. *Analisis Kualitas Dasar Tepung Bengkuang Hasil Pengeringan Sistem Pemanas Ganda Bengkuang*. Di dalam: *Prosiding Sentia Politeknik Negeri Malang*: 2085-2347.
30. Rohdiana D, 2015. *FOOD REVIEW INDONESIA | VOL. X/NO. 8 / Agustus 2015*.
31. Rorong, J.A., dan E. Suryanto. 2010. Analisis Fitokimia Enceng Gondok (*Eichhornia crassipes*) dan Efeknya Sebagai Agen Photoreduksi Fe³⁺. *Chem prog*. 3: 33-41.
32. Rossi, Ara. 2010. *1001 Teh Dari Asal-Usul, Tradisi, Khasiat, Hingga Racikan Teh*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
33. Rusnayanti, Y. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Teh Hijau Daun Kakao (*Theobroma cocoa L.*). (*Doctoral dissertation*). Universitas Mataram.
34. Sari, D.K., Affandi, D.R., Prabaw, S. (2020) Pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap karakteristik teh daun tin (*Ficus Arica L.*). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

35. Sari, M.A. 2015. Aktivitas antioksidan teh daun alpukat (*Persea amricana* Mill) dengan variasi teknik dan lama Pengeringan. Surakarta: FKIP UMS.
36. Sen,S., Chakraborty, R., Sridhar, C., Reddy, Y.S.R., De, B., 2010. Free Radicals, Antioxidants, Disease and Phytomedicines: Current Status and Future Prospect. *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research* 3(1), 92-100.
37. Setiawan, Afrie. 2011. *20 Aplikasi Mikrokontroller Atmega-8535 dan Atmega 16 Menggunakan Baskom-AVR*. Andi Offset : Yogyakarta.
38. Setyamidjaya D. 2000. Teh. Budi Daya dan Pengolahan Pascapanen. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
39. Sukainah, A. Patang. Yunarti. Yuliadi. 2014. Penerapan Berbagai sumber Bahan Bakar dan Konsentrasi Garam pada Pengasapan Ikan Layang. *Jurnal Galung Tropika* Vol 3, 139 – 148.
40. Sulistijowati SR, Djunaedi OS, Nurhajati J, Afrianto E, Udin Z. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. Bandung: Unpad Press.
41. Suprihartini, R; Shabri; Maulana, H. 2019. Hasil Studi Pendahuluan tentang Kontaminan *Anthraquinone (9,10-AQ)* pada Teh Indonesia. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen* Vol 7, No.1, 121 – 132.
42. Towaha, J. 2013. *Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (Camellia sinensis)*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* Vol.19.
43. Waltner-Law ME, Wang XL, Law BK, Hall RK, Nawano M, Granner DK, 2002, *Epigallocatechin gallate, a constituent of green tea, represses hepatic glucose production*. *J Biol Chem*. 20;277(38):34933-40.
44. Wang C dan Li Y ,2006. *Research progress on property and application of theaflavins*. *African Journal of Biotechnology* Vol. 5 (3), pp. 213-218.
45. Wang, H., Provan, dan Halliwell. 2000. *Tea Flavonoids : Their Function, Utilisation and Analysis*. *Journal of Food Science & Technology*, 11, 152-160
46. Yang. CS; Chang, JY,Yang, GY; Chhabra,SK and Lee, ML. (2000). ‘ Tea and tea polyphenols incancer prevention 1,2’. *J. Nutr.* 130 : 472s -478s.

47. Yulianis, Y. 2015. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produktifitas Pemetikan Tanaman Teh (*Camellia sinensis*. L) Di PTPN VI Unit Usaha Danau Kembar Kabupaten Solok. Skripsi. Payakumbuh: Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.
48. Zhang, H., Qi, R., & Mine, Y. 2019. *The impact of oolong and black tea polyphenols on human health*. *Food Bioscience*, 29, 55–61. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2019.03.009>.

